





# la CARTE

OCTOBRE 2024


## Entrées . Starters

- Betterave de l'arrière-pays comme un tartare, navet Daïkon et espuma de persil  29 €  
*Hinterlands beets tartare, Daikon radish, parsley espuma*
- Foie gras de canard, confit d'oignon au vinaigre balsamique, oignons pickles et gel balsamique 31 €  
*Duck foie gras, onions confit with balsamic vinegar, pearl onions pickles and balsamic glazed*
- Le maquereau à l'escabèche, compotée de poireaux au vinaigre de calamansi, kumquat et vinaigrette acidulée 29 €  
*Mackerel escabeche styled, leeks confit with calamansi vinegar, kumquat, and tangy vinaigrette*
- Burratina des Pouilles, artichaut et figues noires de l'arrière-pays 31 €  
*Burratina di Puglia, hinterland artichokes and black figs*
- Avocat sauce chimichurri, houmous à la clémentine, gel au gingembre et granola salé   26 €  
*Avocado with chimichurri, tangerine humus, ginger gel and savory granola*
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32 €  
*Odeline farm's organic snails in parsley sauce*





## Terre . Land

- Filet de bœuf charolais rôti, pommes dauphines, purée d'oignons confits et légumes de saison, sauce au poivre vert 53 €  
*Roasted fillet of charolais beef, baked potato puff, caramelized onions puree, seasonal vegetables, green peppercorn sauce*
- Volaille Terre de Toine à la fève de tonka, figues de l'arrière-pays et panais, jus au Porto  46 €  
*Terre de Toine's poultry with tonka bean, hinterland figs, panais, Porto jus*
- Tartare de bœuf au couteau, pickles et frites fraîches 42 €  
*Hand-cut beef tartare with pickles and fresh french fries*
- Le paleron en effiloché, gnocchis de topinambour et purée, jus réduit 46 €  
*Frayed chuck steak, jerusalem artichoke gnocchis, gravy*

## Mer . Sea

- Loup de la baie de Cannes, purée de potimarron, champignons et châtaignes rôtis, fumet réduit 52 €  
*Seabass from the bay of Cannes, pumpkin puree, mushrooms and roasted chestnut, reduced broth*
- La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons  43 €  
*Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons*
- Chapon farci aux légumes de saison, pommes de terre cuites au sautoir, sauce Américaine 61 €  
*Seasonal vegetables stuffed red scorpionfish, pan-seared potatoes, American sauce*

## Pâtes . Pastas

- Céleri rôti à la sauce soja et huile de sésame, purée fumée, émulsion roquette   et crackers aux graines 33 €  
*Roasted celery with soy sauce and sesame seeds, smoked puree, arugula emulsion and seed crackers*
- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette   41 €  
*Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion*
- Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises 51 €  
*Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes*



## LES PLATS « SIGNATURE » DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, cheffe exécutive du Negresco et du restaurant étoilé Le Chantecler. Au gré de ses rencontres, Virginie Basselot a sélectionné des produits locaux de la terre et de la mer qu'elle vous propose de découvrir dans certains de ses plats.

# le MENU PROMENADE

Dîner du lundi au dimanche / Déjeuner uniquement le samedi et dimanche  
*Dinner from Monday to Sunday / Lunch only on Saturday and Sunday*

75 €

Betterave de l'arrière-pays comme un tartare, navet Daïkon et espuma de persil   
*Hinterlands beets tartare, Daikon radish, parsley espuma*

ou / or

Le maquereau à l'escabèche, compotée de poireaux au vinaigre de calamansi, kumquat et vinaigrette acidulée

*Mackerel escabeche styled, leeks confit with calamansi vinegar, kumquat, and tangy vinaigrette*

ou / or

Foie gras de canard, confit d'oignon au vinaigre balsamique, oignons pickles et gel balsamique  
*Duck foie gras, onions confit with balsamic vinegar, pearl onions pickles and balsamic glazed*





Loup de la baie de Cannes, purée de potimarron, champignons et châtaignes rôtis, fumet réduit  
*Seabass from the bay of Cannes, pumpkin puree, mushrooms and roasted chestnut, reduced broth*

ou / or

Le paleron en effiloché, gnocchis de topinambour et purée, jus réduit  
*Frayed chuck steak, jerusalem artichoke gnocchis, gravy*

ou / or


Céleri rôti à la sauce soja et huile de sésame, purée fumée, émulsion roquette    
et crackers aux graines

*Roasted celery with soy sauce and sesame seeds, smoked puree, arugula emulsion and seed crackers*



Le cheesecake aux fruits exotiques et baies de le passion, sorbet mangue  
*Exotic cheesecake with passionberry, mango sorbet*

ou / or

La poire pochée aux épices, sauce chocolat noir, praliné de noisettes et sarrasin grillé   
*Poached spiced pear, dark chocolate sauce, chestnut praline and grilled buckwheat*

ou / or

L'île flottante noisette du Piémont, gianduja et citron vert  
*Floating Island with Piemont hazelnut, gianduja and lime*



La Rotonde soutient l'association SOS Cancer du Sein. Durant tout le mois d'octobre, pour chaque Pavlova à la rose de Grasse et citron de Menton, nous reverserons 3 euros à l'association.

*La Rotonde supports the association SOS Cancer du Sein. During October, we will donate 3 euros to the charity, for each Pavlova with Grasse rose and Menton lemon sold.*

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. *Our menus and prices are for information purposes only and may vary depending on the products and arrivals of the week. For any further information, we invite you to enquire with our team.*  
Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. *A full detailed allergens list is available on request.*

Contient · *Contains* :  Plat Végétarien · *Vegetarian Dish*  Plat Végan · *Vegan Dish*

Toutes nos viandes sont d'origine française. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.

Aucun règlement par chèque n'est accepté. Prix nets, taxes, service et contribution à la prime salariés de 2% comprises.

*Our meats are of french origin. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode.*

*Please note that payments by cheques are not accepted. Net prices, including taxes, service and 2% employee bonus contribution.*